

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

0,25 kg Topfen
150 g Feinkristallzucker
3 Stk. Eier
0,5 Pkg. Weinsteinbackpulver
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Prise Salz
Zitronensaft
2 EL Milch
Rosinen
Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Topfenmäuse schmecken am besten ganz frisch und warm serviert. Als Beigabe schmecken Apfelmus, Holler- oder Zwetschkenröster oder Vanillesauce.



Romana Schneider-Lenz
Referentin für Ernährung in Linz

Topfenmäuse (Mutzen, Schottenrangerl)



Foto: LK OÖ/Maria Schönleitner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Topfen, Zucker, Eier, Backpulver, Vanillezucker verrühren
- Milch, Mehl, Salz und Zitrone dazukneten
- Mit einem Esslöffel „Mäuse“ ausstechen, ins heiße Fett legen und goldgelb herausbacken.
- In Vanillezucker-Staubzucker-Gemisch wälzen und lauwarm servieren.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen,
Affen und Co*